

Il Libro delle Acque

**ROGGE E SORGENTI NELLA VALLE DEI LAGHI
DALLE VISCERE DELLA TERRA
ALLE OPERE DELL'UOMO**

*a cura dei Gruppi Culturali
Retrospective
N.C. Garbari del Distretto di Vezzano
La Ròda
La Régola*



La lavorazione dello scotano (foiaròla)

Già si è detto che a Vezzano c'erano in passato due opifici che lavoravano la *foiaròla* e questa attività è documentata a partire dal XVI secolo “nella residenza di Zordan Belexin di Vezzano”.¹²

Che cos'era ed a cosa serviva questa “*foiaròla*” di cui quasi nessuno conosce più l'esistenza? Alcune notizie vengono ricavate dalla bella ricerca fatta dal centro scolastico di Vezzano.¹³

Lo scotano, di cui una varietà è detta anche sommaco, è un arbusto delle Anacardiacee. È una pianta perenne che cresce spontanea sulle rocce fra i magri boschi della Valle dell'Adige e del Sarca: la sua corteccia è di color bruno-rossastro e le sue piccole foglie hanno in autunno un vivacissimo colore arancione o anche rosso.

La peculiarità che lo rendeva prezioso in passato derivava dal fatto che lo scotano è ricco di tannino, una sostanza che veniva impiegata per la concia delle pelli e come tintura. La parte legnosa, chiamata anche legno giallo d'Ungheria, era utilizzata in tintoria, mentre le foglie erano usate per conciare le pelli.

La lavorazione dello scotano iniziava con la raccolta delle foglie che venivano essiccate e quindi riposte in luoghi asciutti per poi polverizzarle a tempo debito.



Gli stupendi colori dello scotano in autunno.

Per la lavorazione delle foglie servivano grosse macine azionate dalla forza idraulica ed il prodotto insaccato veniva portato a Trento. I ramoscelli, separati dalle foglie con un crivello, venivano sminuzzati finemente e utilizzati per tingere le stoffe.

Una notizia datata 1814 riporta che: “...*Il paese è obbligato a un onesto cittadino di Trento negoziante*

nella Svizzera, della famiglia Tolt, che faceva conoscere adoperarsi colà

12 A. Gorfer, *La Valle dei Laghi*, Cassa Rurale S. Massenza, 1982, pag.107.

13 Cfr. Centro scolastico di Vezzano, *op. cit.*, pag.168.



alla concia delle pelli un somacco, di cui descriveva la foglia e che gli pareva crescere nel circondario di Trento. Questa sola indicazione bastò all'altrui zelo, perché si raccogliesse la Fojarolla, ed il sig. Giacomo Rungg si offrì di farne la prima prova, che riuscì mirabilmente.”

Il giudice Carlo Clementi nella descrizione del Distretto di Vezzano elaborata tra il 1834 ed il 1835 rileva “in Vezzano 3 mulini da grano, due per lo scotano, una fucina, una sega ed una macina per l'olio ... e così varj altri presso i rivi del Giudizio.”.

Egli indica tra i mezzi di sussistenza degli abitanti del distretto “la raccolta dello scotano (fojarolla)”, in particolare riferisce che “Lo scotano (*Rhus cotinus*) ha di recente alleviato la classe più miserabile colla vendita delle sue foglie e del suo legno, cosicché possono entrarvi annualmente 2600 fiorini.” e che “Gli oggetti di commercio consistono nella vendita della seta greggia, dei vini e dello scotano in polvere e in natura, di legna da fuoco”.

Non abbiamo rinvenuto altre notizie su questa attività presente solo nella memoria dei più anziani e che cessò nei primi decenni del '900.

Le distillerie

Un'attività che richiede l'uso dell'acqua corrente è anche quella svolta dai distillatori. Per fare l'acquavite, infatti, è necessario che l'acqua fredda scorra in continuazione attorno alla serpentina dell'alambicco, affinché i vapori che esalano dalle vinacce si possano trasformare nel prezioso liquido.

Non sappiamo con esattezza quando sia iniziata questa attività nella Valle dei Laghi, ma si racconta che già nel 1500, al tempo del Concilio di Trento, nel palazzo vescovile di Santa Massenza, fossero presenti attrezzature che servivano alla lavorazione delle vinacce. Alcuni documenti dei primi decenni dell'800, già presentati nelle pagine precedenti, testimoniano esplicitamente la produzione della grappa nei nostri paesi. Si legge, ad esempio, che nel 1823 a Vezzano, nel palazzo Zambaiti, vi erano “*caldaje dell'acquavita*”, e nel 1845 nella mensa vescovile di Santa Massenza c'era un “*laboratorio per acquavita*”.

È noto che con lo scorrere degli anni la produzione della grappa si è diffusa un po' dovunque nella nostra valle, ma la vicenda di Santa Massenza merita un rilievo particolare, oltre che per l'antichità di questa attività, anche per il coinvolgimento in essa di tutto il piccolo borgo, o quasi.

L'acqua corrente era presente nel paese “da tempo immemorabile” grazie alla costruzione, ad opera della mensa vescovile, di una condotta in pietra morta che riforniva il palazzo ed anche la comunità; quest'ultima poteva attinge-